

Weihnachtsbacken Rezepte

Walnusstaler

Anzahl: 70 Stück

Gattung: Backen, Weihnachten

250 g	Butter,	2	Teel. fein gemahlener Zimt,
200 g	Zucker,	2	Teel. Backpulver,
1	Pack. Vanillinzucker,	1	Prise Salz,
250 g	Weizenmehl,		Mehl zum Ausformen,
250 g	gemahlene Walnüsse,	1	Eiweiß,
2	Essl. dunkler Kakao,	70	Walnushälften,

1) Butter, Zucker und Vanillinzucker mit den Schneebesen der Küchenmaschine vier bis fünf Minuten schaumig schlagen. Das Mehl mit den Walnüssen, dem Kakao, dem Zimt, dem Backpulver und dem Salz vermischen. Unter die Schaummasse rühren und dann zu einem glatten Teig verkneten. Daraus acht daumendicke, 40 cm lange Rollen formen, in Folie verpacken und am besten über Nacht an einer kühlen Stelle ruhen lassen. Danach die Rollen auf der bemehlten Arbeitsfläche in daumenbreite Stücke schneiden und diese zu gleichmäßigen Kugeln formen.

2) Den Backofen auf 180°C vorheizen. Drei Bleche befeuchten, mit Backpapier belegen und die Kugeln darauf mit einem kleinen Abstand verteilen. Mit feuchten Fingerspitzen jeweils eine Vertiefung hineindrücken. Das Eiweiß leicht verschlagen, die Unterseite der Walnüsse hineintauchen und diese sofort auf die Plätzchen drücken. Die Walnusstaler in 12-15 Minuten auf der mittleren Schiene des Backofens nicht zu dunkel backen und flach nebeneinander ausgebreitet auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.